



**Ikan napoleon (*Chellinus indulatus*) hidup  
untuk konsumsi – Bagian 1: Spesifikasi**





## Daftar isi

Daftar isi .....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup .....	1
2 Acuan normatif .....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Klasifikasi .....	1
5 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan .....	1
6 Cara penanganan dan pengolahan .....	2
7 Teknik sanitasi dan higiene .....	2
8 Syarat mutu dan keamanan pangan .....	2
9 Cara pengambilan contoh .....	2
10 Cara uji .....	2
11 Syarat penandaan dan pengemasan .....	3
Lampiran A (normatif) <i>Score sheet</i> organoleptik ikan napoleon hidup .....	4
Bibliografi .....	5
Tabel 1. Persyaratan mutu dan keamanan pangan .....	2



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan napoleon (*Chellinus indulatus*) Hidup untuk konsumsi yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsensus pada tanggal 14 Nopember 2003 di Jakarta, dan merupakan bagian 1 dari standar seri 3 bagian terdiri atas :

Bagian 1 : Spesifikasi;

Bagian 2 : Persyaratan bahan baku;

Bagian 3 : Penanganan dan pengolahan

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
3. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Makanan.
4. Metoda Analisa dari *Bacteriological Analytical Manual (BAM, 1995)* dan *Association of Official Analytical Chemist (AOAC, 1996)*.



## Ikan napoleon (*Chellinus indulatus*) hidup untuk konsumsi – Bagian 1: Spesifikasi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi, acuan normatif, istilah dan definisi, klasifikasi, syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan, cara penanganan dan pengolahan, teknik sanitasi dan hygiene, syarat mutu dan keamanan pangan, cara pengambilan contoh, cara uji, serta syarat penandaan dan pengemasan.

Standar ini berlaku untuk ikan napoleon hidup untuk konsumsi dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Acuan normatif

SNI 01-2326, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Escherichia coli*.

SNI 01-2340, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Vibrio parahaemolyticus*.

SNI 01-4503-1998, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan – Penentuan parasit*.

SNI 01-2345, *Metode pengujian organoleptik produk perikanan*.

SNI 01-2372.2, *Metode pengujian fisika produk perikanan – Penentuan bobot bersih*

SNI 01-7144.2-2005, *Ikan napoleon (Chellinus indulatus) hidup untuk konsumsi – Bagian 2 : Persyaratan bahan baku*

SNI 01-7144.3-2005, *Ikan napoleon (Chellinus indulatus) hidup untuk konsumsi – Bagian 3 : Penanganan dan pengolahan*

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **ikan napoleon hidup untuk konsumsi**

produk hasil perikanan dengan bahan baku ikan napoleon (*Chellinus indulatus*) hidup, sehat dan utuh yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan, pengkondisian dan sortasi, penimbangan dan pengemasan

### 4 Klasifikasi

Ikan napoleon hidup untuk konsumsi ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

### 5 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

Bahan baku ikan napoleon hidup untuk konsumsi harus memenuhi syarat kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 01-7144.2-2005, *Ikan napoleon (Chellinus indulatus) hidup untuk konsumsi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.



Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas ikan napoleon hidup serta harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Departemen Kesehatan RI.

## 6 Cara penanganan dan pengolahan

Cara penanganan ikan napoleon hidup untuk konsumsi yang dimaksud dalam standar ini harus sesuai SNI 01-7144.3-2005, *Ikan napoleon hidup (Chellinus indulatus) untuk konsumsi – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

## 7 Teknik sanitasi dan higiene

Ikan napoleon hidup untuk konsumsi harus ditangani, ditampung, dikemas, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan tempat, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan dalam Buku Petunjuk Teknis Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan.

## 8 Syarat mutu dan keamanan pangan

**Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan**

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a. Organoleptik , minimal	angka	7
b. Cemarkan mikroba *		
– Escherichia coli, maks.	APM	< 3
– Vibrio parahaemolyticus, maks.	APM	< 3
– Parasit	Ekor	0
c. Fisika:		<b>Sesuai label</b>
– Bobot bersih		
*) Bila diperlukan.		

## 9 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan dalam SNI 01-2326-1991, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

## 10 Cara uji

- Cara uji organoleptik sesuai SNI 01-2345-1991, *Metode pengujian organoleptik produk perikanan*.
- Cara uji mikrobiologi:
  - Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Escherichia coli*.
  - Vibrio parahaemolyticus* sesuai SNI 01-2340-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Vibrio parahaemolyticus*.
  - Parasit sesuai SNI 01-4503-1998, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan– Penentuan Parasit*.



c) Cara uji fisika:

Bobot bersih sesuai SNI 01-2372.2-1998, *Metode pengujian fisika produk perikanan*.

## 11 Syarat penandaan dan pengemasan

Penandaan dan pengemasan harus sesuai SNI 01-7144.3-2005, *Ikan napoleon (Chellinus indulatus) hidup untuk konsumsi – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.





**Lampiran A**  
(informatif)

**Score sheet organoleptik ikan napoleon hidup untuk konsumsi**

**Tabel A. 1    Score sheet organoleptik ikan napoleon hidup untuk konsumsi**

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh		
Hidup dan reaktif terhadap sentuhan, bergerak lincah, warna kulit cerah, utuh, mulus dan tidak ada luka	9			
Hidup dan reaktif terhadap sentuhan, bergerak lincah, warna kulit cerah, ada sedikit luka tetapi tidak di bagian perut	7			
Hidup dan kurang reaktif terhadap sentuhan, bergerak kurang beraturan, warna kulit sedikit pucat, ada luka yang serius tetapi tidak di bagian perut	5			
Hidup dan kurang reaktif terhadap sentuhan, bergerak tidak beraturan, warna kulit pucat, ada luka di bagian perut, mata cekung, dan perut kembung.	3			
Hidup dan tidak reaktif terhadap sentuhan, bergerak tidak beraturan, warna kulit pucat, ada luka serius di bagian perut, mata cekung, dan perut kembung.	1			



## Bibliografi

Buku Petunjuk Teknis Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan,  
Direktorat Jenderal Perikanan.

